

おいしさへのこだわり

ドライフルーツへのこだわり



果物が持つ本来の味や香りを、できるだけ損なわないようにするため、たどり着いた答えは「ヒートドライ製法」でした。これは低温で約一カ月かけ、果物の水分のみを根気強く抜いていくという製法です。(日本で数社のみ)ドライフルーツ一枚一枚が、ゆっくりと口の中で風味を広げていく「その瞬間」を楽しんでください。

ヒートドライフルーツ工場 株式会社KAWAKIYA



九州・山口農商工連携・6次産業化推進協議会について

九州・山口の9県及び一般社団法人九州経済連合会で構成し、九州地域戦略会議の申し合わせにより設立した協議会です。九州・山口の農林水産物を活用した加工食品等を観光業界や食品外食産業等との連携により開発・販売することで、新たな地域ビジネスとして展開することを目的としています。(平成28年5月30日設置)



九州・山口産の9種のフルーツ Mixed Fruit Cereal

ミックス フルーツ シリアル



麦へのこだわり

やわらかく食べやすいオーツ麦と国内産の大麦を使用し、特別な加工方法で食べやすく仕上げた生地に、素材を活かしたほんのり甘い味に仕上げました。

麦のいしばし 石橋工業株式会社



九州・山口は豊かな自然に恵まれた、おいしい果物や野菜がとれる農業王国。その豊かな恵みの中から各県自慢の9種の果物を選びすぐり、ドライフルーツにしてシリアルに仕立てました。果実本来が持つおいしさがぎゅっとつまったドライフルーツとさくさく香ばしい押し麦は相性抜群です。九州と山口のぜいたくなフルーツの旅をお楽しみください。

九州・山口農商工連携・6次産業化推進協議会 監修



りんご・山口県

山口県山口市の阿東徳佐地区で栽培された徳佐りんごを使用しています。徳佐りんご組合は、16農園すべてが「エコファーマー」に認定されており、西日本最大規模を誇るりんご農園です。安心・安全の栽培方式を採用し、際立つりんごの甘さが特徴です。

YAMAGUCHI

いちじく「とよみつひめ」・福岡県

「とよみつひめ」は福岡県の農林業総合試験場豊前分場が開発し、県内限定で栽培されているいちじくです。太陽をいっぱい浴びた果実は肉厚で、糖度が高く、なめらかな食感が特徴です。豊前の「豊(とよ)」と甘さを象徴する「蜜(みつ)」にかけて命名されました。

FUKUOKA



いちご・佐賀県

「さがほのか」は佐賀県から生まれた大玉のいちご。糖度が高く酸味が少ないため、食べた瞬間からすっきりとした甘さの上品な味わいが広がります。果肉に締まりがあるため、日持ちがよいのも特徴です。

SAGA



びわ・長崎県

日本のびわ栽培は、江戸時代に長崎市茂木地区から始まったと言われています。長崎は日本一のびわの生産地。非常にデリケートな果実を丁寧に丹精こめて作っています。その味は大自然と人の愛情が育んだ爽やかでみずみずしい初夏の味です。

NAGASAKI



甘夏・熊本県

熊本の甘夏は温暖な気候を生かし、水俣・芦北地域を中心に栽培されています。甘酸っぱい爽やかな風味とかすかな苦みが特徴です。

KUMAMOTO



かぼす・大分県

かぼすは爽やかな柑橘系の香りと強すぎない酸味が特徴です。古くから薬用として、竹田や臼杵地方の民家の庭先に植えられており、大分県が原産と考えられています。

OITA

MIYAZAKI

マンゴー・宮崎県

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った南国みやぎのマンゴーは、熟すと表皮が赤く染まり果肉は濃い橙色になります。その風味はトロピカルフルーツの女王の名にふさわしく、舌にからまるような濃厚な甘さとそれを引き立てる柔らかい酸味を持っており、熱帯の香り漂う奥深い味わいです。

OKINAWA

パイナップル・沖縄県

沖縄の果実の王様、パイナップル。沖縄のパイナップルは完熟させてから収穫するため、輸入品とは違い、糖度が高く、芳醇な香りと、ジューシーな甘酸っぱさが特徴です。



KAGOSHIMA

パッションフルーツ・鹿児島県

パッションフルーツは、ブラジル南部を原産とする果物です。南国鹿児島島の気候ともあいまって生産が盛んで、その生産量は日本一です。ルビー色に熟した状態でカットすると、爽やかな香りにゴールド色の果肉があらわれます。すっきりとした酸味と甘さが特徴です。

